

皿なし

ぎゅうにゅう
牛乳

まっちゃしらたま わふう
抹茶白玉の和風デザート

平皿

飯椀

ずし
ちらし寿司

わかたけ じる
若竹すまし汁

入学・進級祝い と 春の食材*



今日は、**入学・進級**をお祝いする**ちらし寿司**と、**春の食材**を使った献立です。すまし汁には**わかめ**と**筍**を使用しました。わかめも筍も、**この春の季節に新しいものが収穫され、旬をむかえます**。そのため、この二つを使った料理は、「**春先の出会い物**」と呼ばれ、この季節の煮物や汁物の具材として、よく使われています。また、**抹茶の白玉**をのせたデザートも作りました。満開だった桜も散り、**新緑**がまぶしい季節です。そんな新緑をイメージし、**春先が旬の苺**とともにトッピングしました。きな粉がまぶしてありますが、白玉の中身をのぞいてみてください♪

給食室の様子



いちごも春が旬の食材です。



ミルクゼリーを作って冷やし固め、団子といちごをトッピングし、黒蜜をかけました。